

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant ROS**

Adresse Spikergade 21, st

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 37173886

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-09-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2016	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Redegjort for sous-vide produktion. Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv og vægge i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar, gulv og vægge i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og sous-vide for august og september 2016. Konkret vejledt om at følge de fastsatte frekvenser for samtlige kritiske kontrolpunkter.

Sous-vide produktionen er beskrevet i risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.